

Vieilles Vignes Françaises 2013

ボランジェ
ヴィエイユ・ヴィーニュ フランセーズ

偉大なシャンパーニュの真髄、 長く永続的に続く余韻

生産

セバージュ: 2013 年産のグラン・クリュのピノ・ノワール 100%
一番搾りのみを使用

100% 樽発酵

ボランジェは良いブドウができたときのみ、ヴィンテージ・シャンパーニュをリリースします。2013 年のヴィエイユ・ヴィーニュ・フランセーズの区画は 9 月 27 日に収穫を行いました。この上ない上質なピノ・ノワールが実りました

熟成: 天然コルクで栓をした瓶内で、シャンパーニュ AOP の法規制で定められた熟成期間の 2 倍以上の贅沢な時間をかけて熟成

ドサージュ: ブリュット、6g/L

メゾン近隣の 2 区画で行う伝統栽培に基づき、
手作業で収穫する良年のピノ・ノワール 100% で造られる

テイasting

外観: 深みのある黄金色

香り: カリンのジャム、西洋スモモ、新鮮なクルミ、砂糖漬けレモン、甘やかなスパイス等が幾層にも広がります。核果やアーモンド、トンカ豆が更に香ります

味わい: 尊い生命力を彷彿とさせる中に深みと重厚感があります。長く力強い余韻には、ほんのりと塩味を感じます

フード・ペアリング

ホワイットキャビア

アルバ産トリュフ

楽しみ方

あえて食事とは合わせずに、このワインと真摯に一对一で向かい合う。もしくは、上質な素材とクリエイティビティーを駆使して追求した料理とお楽しみください。10℃~12℃前後が適温で、ワインのブーケと味わいが最も際立ちます。寝かせる必要はありませんが、セラーで熟成させることも可能です

歴史

ヴィエイユ・ヴィーニュ・フランセーズは、まさにシャンパーニュ・ボランジェの歴史そのものを体現する一本です。歳を重ねた自根のブドウのみが知る、歴史や文化を堪能できるワインです。現在もフィロキセラの被害を逃れ、力強く生き続けるアイ村のショード・テール (Chaudes Terres) とクロ・サン・ジャック (Clos Saint-Jacques) の 2 つのグラン・クリュの区画から実るブドウを使用し、ヴィエイユ・ヴィーニュ・フランセーズは造られます。これら区画はプロヴィナーージュ (En Foule) と呼ばれる伝統的栽培方法を用いて仕立てられます。2013 のヴィエイユ・ヴィーニュ・フランセーズの生産量は 2,477 本でした

